

TUOREEN MUIKUN KOKO- JA TUOTELUOKITUS

Muikku – Coregonus albula

Muikku-nimellä myydään ainoastaan järviolueelta pyydettyä muikkua.
Merialueelta pyydetty muikku myydään joko merimuikku- tai maiva-nimellä.

Muikku ja maiva jaetaan eri kokoluokkiin seuraavasti:

	Kalan pituus / cm *	kpl / kg	kg / kpl
neulamuikku	alle 10	yli 100	
pieni	10–12	60–100	0,010–0,016
keskikoko	12–16	25–59	0,017–0,040
iso	yli 16	alle 25	yli 0,040

*kalan pituus mitataan leuan kärjestä pyrstön kärkeen



Muikun/maivan ulkonäkö saattaa vaihdella pyyntialueesta riippuen.

MUIKKU JA MERIMUIKKU / MAIVA TUOTTEET:

Kokonainen

- kala toimitetaan kokonaisena yllä olevien kokoluokkien mukaisesti lajiteltuna

Perattu

- kala on avattu, munuainen ja suoli poistettu

Perattu päätön

- kala on avattu ja pää, munuainen ja suoli poistettu

Puhkottu

- kala on avattu, sisäelimet poistettu. Munuainen jää kalaan.

Puhkottu päätön

- kala on avattu, pää ja sisäelimet poistettu. Munuainen jää kalaan.

Filee

- kala on fileoitu



YLEISTÄ MUIKKUJEN JA MUIKKUTUOTTEIDEN TOIMITTAMISESTA MYYNTIIN

Kalat on jäädytettävä välittömästi noston jälkeen sulavan jään lämpötilaan (0–3 °C) ja huolehdittava, että kylmäketju ei missään toimitusketjun aikana katkea.

Kalat lajitellaan edellä mainittuihin kokoluokkiin, mikä ilmoitetaan tuotteen pakkausmerkinnöissä.

Kalat pakataan

- uusiin elintarvikekäyttöön soveltuviin kertakäyttölaatikoihin
- ostajan kanssa sovitulla tavalla

Pakkaukseen merkitään

- tuotteen nimi ja tieteellinen nimi
- tuotteen kokoluokka
- tuotteen paino
- pyyntialue ja -päivä
- pyydystyyppi
- merestä pyydetyn kalan erän tunnistenumero
- kalastajan nimi ja yhteystiedot

Kalat kuljetetaan elintarvikelain määräämissä lämpötiloissa.



Pro Kala

Pro Kala ry
Pasilankatu 2, 5. krs
PL 115, 00241 HELSINKI
www.prokala.fi



Osittain EMKR
rahoittama julkaisu